

つくってみませんか？

ご当地蒸しパン♪になればいいな

<秋間の梅蒸しパン>

材料(150ccのカップで5こ分)

蒸しパンミックス	…	200g
豆乳	…	150cc
秋間の梅パウダー	…	5g
食紅	…	ごく少量



作り方

- ① 蒸しパンミックスに梅パウダーを混ぜてから豆乳を入れて混ぜる。
- ② 食紅を少量入れて、うっすらピンクにする。
- ③ 容器に入れて、蒸気のあがった蒸し器に入れ15～20分位蒸す